

Pflaumentorte

Zutaten:

700 g Pflaumen
125 g Butter
125 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
2 Eier
175 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g gem. Mandeln
Margarine zum Einfetten
30 g Hagelzucker

Zubereitung:

Pflaumen waschen, abtropfen und entkernen. Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren, Eier einzeln zufügen. Mehl, Backpulver und Mandeln untermischen.

Springform einfetten und mit dem Teig ausfüllen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Pflaumen schuppenartig mit der Schnittfläche nach oben darauf legen.

Im vor geheizten Ofen bei 180° (Umluft 160°) auf der 2. Schiene von unten 70 Minuten backen. Danach mit Hagelzucker dick bestreuen, abkühlen lassen, aus der Form lösen, in 12 Stücke schneiden und evt. Mit Sahne genießen.